

Min presentation i styrelsen:

Jag heter Carina Sjösten och blir 63 år i augusti. Idag är jag anställd som kanslist i SKF och är sekreterare i riksstyrelsen, mitt ansvarsområde är registrering av medlemmarna i föreningen, som sekreterare skriver jag ut alla protokoll och skrivelser från riksstyrelsen, jag sitter även som kassör i SKF Gävleborgs styrelse

Jag började min karriär i yrket som kallskänka 1960, med pry i 8:an, det blev Stenvillan i Sundbyberg, kom dit och köksmästaren frågade vad jag ville, ”prya som kock ” sa jag. Nej, inga flickor i köket sa han. Du får gå in i kallskänken. Och jag var såld efter det. Vilket kreativt arbete, med lite fantasi kunde man göra riktiga skapelser. Helt fantastiskt, tyckte jag och kallskänka blev jag.

I 9:an gick jag yrkeslinjen och fick praktik 5 dagar/veckan på Stallmästaregården i Stockholm. Lördagar gick vi i skolan. 1962 blev det SARA's inbyggda restaurangskola, en dag i veckan teori, onsdagar på Polhemsskolan, Kungsholmen, resten praktik på restaurangen man blev placerad på, för min del SHT på Kungsgatan, i 2 år. Efter tre månader fick vi besvara en del frågor och lärare med handledare på arbetsplatsen gav sitt utlåtande om jag passade för yrket och hade rätt att fortsätta i skolan. Jag klarade testen. Vi fick lön med 399 kr/mån från början, som successivt höjdes under åren till 960 kr/mån i slutlön när elevtiden var över.

Därefter arbetade jag på olika restauranger i Stockholm i ca ett års tid på varje ställe, tills jag kände att nu kunde jag det här och då sökte jag vidare, jobb var det inga bekymmer att få. För att nämna några arbetade jag på Riche-67 på Piperska Muren, Drufvan, Carl Mikael på Djurgården mellan 68-72. 1972 -79 arbetade jag på Cattelin i Gamla Stan, trivdes jättebra. Efter det blev det korta sessioner på ett flertal restauranger runt om i Stockholm tills jag började på Diners de paris på Östermalm, ett cateringkök som jag arbetade mellan 1983-89. Det var det bästa stället som jag arbetat på, mitt kreativa sinne fick allt vad det behövde, vi hade fria händer att skapa. Förrätterna och desserterna lades upp på blänkande silverfat, varmrätterna förbereddes och servis på plats tog emot och iordningställde hela middagen, oftast för representation i hemmen. Ibland vid finare middagar följde en kock med vid serveringen.

1990 sökte jag arbete i Gävle för att flyta tillbaka till min födelsestad.

Jag fick det och blev kallskänkschef på Centralhotellet, CH, det varade i 3 år, då slog den finansiella krisen till och ca 100 anställda fick sluta sitt arbete, Därefter arbetade jag extra på ett flertal restauranger, däribland Travrestaurangen varje travdag mellan 1993-2002

Då drabbades jag av reumatid atrit och var tvungen att sluta inom yrket efter 40 aktiva år. Försökte jobba extra någon gång, men blev sjuk. Omskolades med datakurser och med mediciner att jag idag kan arbeta i SKFs kansli.

I mitt privata liv har jag varit gift, skildes efter 15 år och har en dotter som i år fyller 40 år. Mitt fritidsintresse sedan 17 år tillbaka är min kolonilott, att odla grönsaker, ekologiskt, förstås som räcker över vintern. Där tillbringar jag mycket ledig tid under vår och sommar.